Gutenberg, Magdeburg.





55
Rezepte für Hefegebäcke

Viertes Buch



Gesammelt und herausgegeben vom
Hefeverband G. m. b. H., Berlin SW 11
Dessauer Straße 28 29

Das Inhaltsverzeichnis befindet sich auf der vorletzten Umschlagseite.

Backt mit Hefe!

Unsere Rezeptbüchlein für Hefegebäcke fanden weiter allgemein großen Anklang, so daß wir mit einer neuen Auflage herauskommen können. Wir haben bei dem neuen Rezeptbüchlein auch besonders auf diejenigen Hausfrauen Rücksicht genommen, die sich bisher noch wenig mit der Hefebäckerei beschäftigten, und in der Einleitung alle Maßnahmen und Handgriffe genau beschrieben, die zur Herstellung eines guten Hefegebäcks nötig sind. Daß zum Backen Hefe gehört, ist keine neue Wissenschaft, sondern eine altbekannte und altbewährte Regel. Man braucht nur beim Bäcker nachzufragen, welches Triebmittel er verwendet, und man wird von ihm die Auskunft bekommen, daß er mit Hefe bäckt, da Hefe am besten geeignet ist, dem Gebäck Wohlgeschmack und gute Bekömmlichkeit zu verleihen. Wir erhalten darum täglich Anerkennungsschreiben und Anfragen auch von denjenigen Hausfrauen, die bisher keine Hefe verwendet hatten, und versprechen uns von der neuen Auflage einen noch größeren Erfolg. In allen Zuschriften klingt das Lob über das gute Gelingen, den Wohlgeschmack und die Billigkeit unserer Rezepte für die Hefebäckerei aus.

Wenn die Hausfrau der Natur der Hefe gerecht wird, so ist das Backen mit Hefe einfach und zuverlässig. Man muß nur bedenken, daß die Hefe ein lebender Pilz ist, die man, wie auch alle Pflanzen, nur mittleren Temperaturen aussetzen darf. Die Hefe darf also keinesfalls mit heißer Milch angerührt werden, wie es leider vielfach geschieht, denn unter solchen Verhältnissen stirbt sie sofort ab, und die Erzeugung eines Triebes ist dann nicht mehr möglich. Auch Butter und Fett darf man nicht in heißem Zustande verwenden. Beide Zutaten sollen nur weich sein und, wenn sie kurz vorher ausgelassen wurden, erst gut mit dem Mehl verrührt werden, ehe man die Hefe oder den Vorteig untermengt. Denn bringt man Hefe mit Fett direkt in Berührung, so leidet ihre Triebkraft. Das gleiche ist auch bei Salz der Fall. Die Hefe arbeitet am besten bei Temperaturen, die als handwarm zu bezeichnen sind; Milch und Wasser sollen deshalb lauwarm verwendet werden. Auch das Mehl und die übrigen Zutaten sollen in etwas angewärmtem Zustande Verwendung finden, was besonders in der kalten Jahreszeit zu beachten ist. Vor ihrer Verwendung muß die Hefe

stets in Wasser oder Milch gut aufgelöst werden. Man zergreife oder zerrühre sie bis zur vollständigen Auflösung. Den fertigen Teig kann man direkt mit Hefe oder mit Hilfe eines kleinen Vorteiges zum Aufgehen bringen. Die Verwendung eines Vorteiges empfiehlt sich stets, da die Triebkraft der Hefe hierdurch erheblich gesteigert wird.

Man unterscheidet in der Hauptsache drei Arten Hefegebäck, nämlich Kuchen, die in Formen gebacken werden, wie Napfkuchen, Rodon, Torten usw., ferner Kuchen, die auf Blechen gebacken werden, und schließlich sogenanntes Schmalzgebackenes, Pfannkuchen, Küchle usw.

Bei Kuchen in Formen, Napfkuchen wird die Hefe in lauwarmem Wasser, in dem ein Teelöffel Zucker gelöst ist, gut verrührt, bis alle Klümpchen verschwunden sind. Nach kurzer Zeit gärt die Hefe; dieses ist an dem Aufsteigen der Bläschen zu erkennen. Man gibt nun löffelweise so viel Mehl hinzu, daß ein nicht zu steifer Teig entsteht. Man nennt den kleinen Teig Vorteig oder Hefestück und läßt ihn an einem warmen, zugfreien Ort in der Nähe des Ofens so lange aufgehen, bis er beim Berühren in sich zusammenfällt. Hierauf verrührt man Milch, Zucker, Eier, Salz und Gewürz mit dem Vorteig und dem übrigen Mehl, und gibt zuletzt die Butter, die gehobelten Mandeln und die Sultaninen hinzu. Die Zugabe von Milch richtet sich nach der Aufnahmefähigkeit des Mehles.

Der Teig muß so lange gerührt werden, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst, erst dann füllt man ihn in die ausgefettete Backform. Hierbei darf man die Form nur bis etwa zur Hälfte mit Teig befüllen, da sie sonst beim Backen überlaufen würde. Die Form wird mit einem Tuche zugedeckt und etwa eine halbe Stunde an einen warmen Ort in die Nähe des Ofens gestellt. Nach dieser Zeit ist der Teig aufgegangen, und die Backform kann in den Ofen eingeschoben werden. Die Hitze des Ofens prüft man mit einem Stückchen Papier, das in kurzer Zeit nur braun werden darf; verkohlt es, so ist der Ofen zu heiß. Bei zu starker Oberhitze legt man ein reines weißes Papier über den Kuchen, wenn er die richtige Bräune hat. Man vermeidet hierdurch, daß er zu dunkel wird. Den Kuchen läßt man ungefähr eine Stunde backen; er ist gut durchgebacken, wenn ein dünnes Holzstäbchen, das man in ihn hineinstößt und einmal umdreht, beim Herausziehen frei von Teig ist. Hierauf läßt man den Kuchen in der Form an einem warmen Ort langsam abkühlen. Würde man ihn in heißem Zustande aus der Form stürzen, so würde er zerfallen.

Für Hausfrauen, die sich die geringe, aber lohnende Mühe, welche die Bereitung des Vorteiges verursacht, sparen wollen, erwähnen wir, daß man Kuchen in Formen natürlich auch ohne Vorteig herstellen kann. Man verreibt dann die Butter zu Schaum und verrührt sie mit dem Zucker, dem Salz und der Zitronenschale, gibt abwechselnd Eier und Mehl hinzu und rührt so lange, bis die Zutaten eine gleichmäßige Masse ergeben. Zum Schluß wird die gut aufgelöste Hefe untergemengt und der Teig mit dem Rührlöffel so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Die weitere Behandlung ist die gleiche wie bei Benutzung eines Vorteiges.

Bei Kuchen in Formen soll man möglichst mit weichen Teigen arbeiten, da man hierdurch einen saftigen und haltbaren Kuchen erhält. Hierbei ist zu beachten, daß der Kuchen nur kurze Zeit aufgehen darf, was der Bäcker mit knapper oder kurzer Gare bezeichnet, da er sonst einen strohigen Geschmack bekommt. Meistens wird es genügen, daß der Kuchen in der Form ein bis zwei Zentimeter aufgeht.

Bei Kuchen auf Blechen empfiehlt es sich im allgemeinen, mittelfeste Teige zu verwenden, die direkt mit aufgelöster Hefe oder vermittels eines Vorteiges zur Gärung gebracht werden können. Wenn die angerührte Hefe gegoren oder der Vorteig aufgegangen ist, stellt man mit dem angewärmten und gesalzenen Mehl, dem Zucker, der Milch und der weichen Butter den Teig her. Die Hefe darf erst zugegeben werden, nachdem die Zutaten und besonders die Butter gut mit dem Mehl vermengt worden sind. Der Teig wird so lange geknetet, bis er nicht mehr an der Schüssel und an den Händen klebt, dann deckt man ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn an einem warmen Ort in der Nähe des Ofens etwa eine halbe Stunde aufgehen. Hierauf wird er dünn ausgerollt und auf das eingefettete Blech gelegt. Es ist zu beachten, daß das Blech nicht bis zum Rande belegt werden darf, da der Kuchen sonst beim Backen überläuft. Man bestreicht ihn mit gequirltem Eiweiß und legt gehackte Mandeln, Zucker, Zimt und einige Butterstückchen auf, die man gleichmäßig auf den ganzen Kuchen verteilt. Sodann läßt man ihn zugedeckt an einem warmen Ort in der Nähe des Ofens etwa eine Stunde aufgehen und bäckt den Kuchen bei gleichmäßiger Ofenhitze eine halbe Stunde.

Bei Schmalzgebackenem ist darauf zu achten, daß nur ein ganz reifer Teig verwendet werden darf. Die Hefe wird wie bei den anderen Gebäckarten in der Hälfte der lauwarmen Milch oder in lauwarmem Wasser, in dem ein Teelöffel Zucker gelöst wurde, aufgelöst und mit etwas Mehl zu einem weichen

Teig verrührt. Diesen Vorteig läßt man an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen, bis er beim Berühren in sich zusammenfällt. Hierauf wird er gut mit der übrigen Milch, mit Zucker, Eiern, Salz und Mehl vermischt und zuletzt die geklärte Butter untergemengt. Den gut durchgekneteten Teig läßt man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen und formt hieraus z. B. die Pfannkuchen. Man rollt den Teig zwischen den Handflächen zu einer Wurst aus und schneidet 3 Zentimeter starke Scheiben ab. In diese bohrt man eine Oeffnung, füllt Marmelade ein und schließt die Oeffnung durch Zusammendrücken des Teiges. Der Teig soll bei dem Formen nicht kalt werden. Man legt die Pfannkuchen mit der Füllseite nach unten auf ein mit Mehl bestreutes Brett, bedeckt sie mit einem sauberen Tuche, läßt sie an einem warmen Ort aufgehen und bäckt sie hierauf in heißem Schmalz hellbraun. Das Schmalz hat die richtige Backtemperatur, wenn die Pfannkuchen nach kurzer Zeit an die Oberfläche steigen. Zum Schluß bestreut man die Pfannkuchen in noch warmem Zustande mit Zucker.

Bei der Auslese der nachfolgenden Rezepte ist die gegenwärtige Lebensmittelteuerung möglichst berücksichtigt worden. Es läßt sich aber noch mancherlei an den Zutaten sparen, und man erhält trotzdem einen noch schmackhaften Kuchen, der für den gewöhnlichen Hausgebrauch ausreicht. So kann man bis zu einer gewissen Grenze Eier durch Milch ersetzen, falls diese in reichlicher Menge zur Verfügung steht. Im entgegengesetzten Falle kann man wiederum statt Milch Wasser verwenden, indem man je 50 g Kunstbutter und 50 g Zucker auf $^1/_2$ l Wasser mehr verwendet. Auch können die Kuchen mit lauwarmem Wasser an Stelle von Ei bestrichen werden und bekommen annähernd denselben Glanz. Die Rezepte sind ferner so abgefaßt worden, daß auch Hausfrauen, die noch wenig Erfahrungen im Hefebacken haben, mit ihnen fertig werden.

Frische Hefe ist auch in kleinsten Mengen in jeder Bäckerei erhältlich.

Wir schließen mit dem Wunsche, durch dieses Buch immer mehr neue Anhängerinnen für die Verwendung der Hefe beim Backen und Kochen zu gewinnen, und sprechen gleichzeitig erneut die Bitte aus, das Büchlein im Bekanntenkreise weiter zu empfehlen oder uns Adressen aufzugeben, wohin wir es senden dürfen.

Hefeverband
G. m. b. H.

Kuchen in Formen

(mit Vorteig).

1. Napfkuchen oder Rodon.

1 Pfd. Mehl, 150 g Kunstbutter, 125 g Zucker, 2 Eier, $^1/_4$ l Milch, 60 g gehackte Mandeln, 125 g gewaschene Sultaninen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Die Hälfte des Mehles und die gut aufgelöste Hefe rührt man zu einem Vorteig an, der zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen muß, bis er beim Berühren in sich zusammenfällt. Hierauf mengt man das übrige Mehl, Milch, Salz, Butter und die anderen Zutaten unter, schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft, und läßt den in die Form gebrachten Teig an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen. Hierauf wird er bei gleichmäßiger Ofenhitze etwa 1 Std. gebacken.

Wir geben noch ein Rezept mit sehr einfachen Zutaten an:

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 125 g Zucker, $^1/_4$ l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

2. Gugelhopf.

1 Pfd. Mehl, 120 g Kunstbutter, 125 g Zucker, 4 Eidotter, $^3/_8$ l Milch, 50 g gehackte Mandeln, 50 g gutgewaschene Sultaninen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Zum Ausstreuen der Form: 125 g gehobelte Mandeln.

Der Vorteig wird wie beim Napfkuchen zubereitet. Während seines Aufgehens wird die Butter zu Schaum verrieben und mit dem Zucker, den Eidottern, den gehackten Mandeln, der abgeriebenen Zitronenschale und etwas Salz verrührt. Hierauf gibt man das übrige Mehl, den Vorteig und die Sultaninen hinzu und schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft. Vor dem Einfüllen des Teiges in die Form belegt man deren Boden dick mit den gehobelten Mandeln. Die weitere Behandlung ist die gleiche wie beim Napfkuchen. Nach dem Stürzen kann man den Kuchen mit einem Guß von Puderzucker oder Schokolade überziehen.

3. Platz (feines Kuchenbrot).

1 Pfd. Mehl, 60 g Kunstbutter, 150 g Zucker, 2 Eier, davon eins zum Bestreichen des Kuchens, $^1/_4$ l Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe.

Die Zubereitung des Vorteiges ist die gleiche wie beim Napfkuchen. Ist der Vorteig aufgegangen, so gibt man das übrige Mehl, die Butter und die anderen Zutaten hinzu und verrührt alles zu einem ziemlich festen Teig. Diesen läßt man in einer

Kastenform an einem warmen, zugfreien Ort zugedeckt aufgehen. Der Teig wird hierauf mit gequirltem Eigelb bestrichen und bei gleichmäßiger Ofenhitze gut gebacken.

4. Klöben (Holsteiner Festgebäck).

3 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 60 g Zucker, 2 Eier, 3/4 l Milch, 125 g Korinthen, 125 g Rosinen, 100 g Zitronat, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Salz und 100 g Hefe.

Aus einem Teil des Mehles und der in Milch gut aufgelösten Hefe rührt man den Vorteig an, der zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen muß. Hierauf mengt man die übrigen Zutaten zu dem aufgegangenen Vorteig. Den gut verarbeiteten, nicht zu weichen Teig formt man zu einem Brot, legt ihn in eine Brotkastenform und läßt ihn an einem warmen, zugfreien Ort nochmals aufgehen. Mit einem Messer kerbt man den Teig der Länge nach ein, bestreicht ihn mit lauwarmem Wasser und bäckt den Klöben bei gleichmäßiger Ofenhitze 1 1/2 Std.

Kuchen in Formen

(ohne Vorteig).

5. Napfkuchen oder Rodon.

1 Pfd. Mehl, 200 g geklärte Kunstbutter, 150 g Zucker, 4 Eier, 1/8 l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ein Stückchen feingeschnittenes Zitronat, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Die Butter wird zu Schaum verrieben und mit dem Zucker, dem Salz und der Zitronenschale verrührt. Hierauf gibt man abwechselnd einen Eßlöffel Mehl und ein ganzes Ei mit etwas Milch hinzu und rührt so lange, bis die Zutaten einen gleichmäßigen Teig ergeben. Zum Schluß wird die im Rest der Milch gut aufgelöste Hefe untergemengt und der Teig mit dem Rührlöffel so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Den in eine Form gebrachten Teig stellt man zugedeckt etwa 1 Std. an einen warmen, zugfreien Ort zum Aufgehen und bäckt ihn bei mittlerer Ofenhitze.

Die Zutaten können in bestimmten Grenzen abgeändert werden. Wir geben noch einige Rezepte an:

a) 1 Pfd. Mehl, 250 g geklärte Kunstbutter, 150 g Zucker, 3 Eier, 125 g gewaschene Sultaninen, 1/2 Teelöffel Muskatblüte, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

b) 1 Pfd. Mehl, 375 g geklärte Kunstbutter, 225 g Zucker, 9 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ein Stückchen feingeschnittenes Zitronat, 125 g grobgestoßene Mandeln, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

6. Hamburger Kuchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 125 g Zucker, 3 Eier, 30 g kleingeschnittenes Zitronat, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Zum Bestreuen: 50 g Mandeln, 50 g Zucker, 5 g Zimt.

Der Teig wird wie beim Napfkuchen hergestellt, in die Springform gebracht und mit einem Gemisch von gehackten Mandeln, Zucker und Zimt bestreut.

7. Geschlagener Aschkuchen.

1 Pfd. Mehl, 250 g Kunstbutter, 125 g Zucker, 3 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, etwas Mandelöl, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Die Teigzubereitung ist die gleiche wie beim Napfkuchen, nur muß das Eiweiß zu Schnee geschlagen werden und darf erst zuletzt in den gut geschlagenen Teig gerührt werden.

8. Holländischer Korinthenkuchen.

1/2 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 125 g Zucker, 2 Eier, 1/2 Teelöffel gestoßenen Zimt, 125 g gewaschene Korinthen, 50 g Rosinen, 25 g Zitronat, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz und 25 g Hefe.

Der Zucker wird mit den Eidottern zu Schaum verrührt und mit der Butter, dem Mehl, den Korinthen und Rosinen und den übrigen Zutaten gut vermengt. Hierauf werden diese Zutaten mit der gut aufgelösten Hefe zu einem Teige verarbeitet. Zuletzt mengt man den Eiweißschnee unter und läßt den in eine Form gebrachten Teig zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen. Er wird dann etwa 1 Stunde bei mäßiger Ofenhitze gebacken.

9. Gewöhnlicher Puffert (Puffer) oder Topfkuchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 2 Eier, 125 g Rosinen oder in Stückchen geschnittene gut getrocknete Birnen, 1 Prise Muskatblüte, 1/4 l Milch, 2—3 gekochte und nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Die weiche Butter wird mit den geschlagenen Eiern, den geriebenen Kartoffeln und der Milch verrührt. Hierauf werden die übrigen Zutaten mit der gut aufgelösten Hefe untergemengt, und es wird alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeitet. Den Teig stellt man in einer tiefen, mit Fett ausgestrichenen Pfanne zugedeckt 3 Stunden an einen warmen, zugfreien Ort zum Aufgehen und bäckt ihn hierauf in der geschlossenen Pfanne langsam auf der Ofenplatte. Der Kuchen wird gewendet, sobald er oben trocken geworden ist. Er wird besonders gut, wenn man den Teig am vorhergehenden Tage anrührt und ihn über Nacht zum Aufgehen stehen läßt.

10. Wickelkuchen.

1 Pfd. Mehl, 250 g geklärte Kunstbutter, 125 g Zucker, 1/8 l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Zum Einstreuen: 250 g gewaschene Korinthen, 125 g Zucker, 30 g kleingeschnittenes Zitronat oder in Zucker eingelegte Apfelsinenschale, 2 g Zimt.

Der Teig wird wie bei Napfkuchen hergestellt und muß so fest sein, daß man ihn zu einem etwa 15 Zentimeter breiten Streifen ausrollen kann. Diesen bestreut man mit einem Gemisch von Zucker, Korinthen, Zitronat und Zimt, legt ihn schneckenartig in eine Springform und läßt ihn zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen. Der Kuchen wird bei guter Ofenhitze etwa 1 Stunde gebacken.

11. Korinthenplatz.

1 1/2 Pfd. Mehl, 125 g geklärte Kunstbutter, 125 g Zucker, 1 Ei, 3/8 l Milch, etwas Muskatblüte oder Zimt, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Die Teigzubereitung ist die gleiche wie beim Napfkuchen. Der in der Brotkastenform aufgegangene Teig wird mit lauwarmem Wasser bestrichen und bei guter Ofenhitze 1 Stunde gebacken.

Einen gleich guten Kuchen bekommt man auch mit folgenden Zutaten:

1 Pfd. Mehl, 125 g geklärte Kunstbutter, 125 g Zucker, 1/4 l Milch, Gewürz nach Geschmack, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

12. Kartoffelkuchen.

450 g gekochte und nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln, 200 g Zucker, 3 Eier, 100 g süße und 2 g bittere Mandeln in geriebenem Zustande, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Der Zucker wird mit den Eidottern zu Schaum verrührt. Hierauf gibt man die Mandeln und das Salz hinzu, rührt das ganze noch etwa 10 Minuten und mengt dann die geriebenen Kartoffeln, die gut aufgelöste Hefe und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter. Den in eine Form gebrachten Teig läßt man an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen und bäckt ihn bei gleichmäßiger Ofenhitze reichlich 1 Stunde. Nach dem Stürzen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker.

13. Kirschtorte (sehr gut).

1/2 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 100 g Zucker, 2 Eidotter, 1/8 l Milch, 2 g Zimt, 1 Prise Salz und 30 g Hefe.

Als Füllung: 100 g gestoßene Makronen, 2 Pfd. entsteinte Kirschen, 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Löffel Maraschinolikör.

Das Mehl, die Butter, der Zucker, die Eidotter, der Zimt, das Salz und die gut aufgelöste Hefe werden zu einem flotten Teig verarbeitet, den man an einem warmen, zugfreien Ort

aufgehen läßt. Hierauf formt man aus ihm Tortenrand und Tortenboden, bringt beides in eine Form und läßt es nochmals aufgehen. Vor dem Backen wird der Boden mit gestoßenen Makronen bestreut und fast bis zum oberen Rand mit Kirschen gefüllt. Bevor der Kuchen fertig gebacken ist, gießt man die Mischung, aus den Eidottern, dem Zucker, Maraschinolikör und Eiweißschnee bereitet, auf die Kirschen und bäckt so lange weiter, bis der Guß eine gelbliche Farbe angenommen hat.

14. Schichttorte.

400 g Mehl, 150 g Kunstbutter, 150 g Zucker, 4 Eier, 1/8 l Milch, 150 g geriebene Mandeln, 1 Prise Salz und 30 g Hefe.

Das Mehl, die geriebenen Mandeln und die aufgelöste Hefe werden gut vermengt. Hierauf gibt man die zu Schaum gerührte Butter, den Zucker und die Eidotter hinzu und mengt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter den Teig. Den fertigen Teig läßt man an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen und teilt ihn in drei gleich große Teile, die man zu gleich großen Tortenböden ausrollt. Nachdem diese nochmals aufgegangen sind, bäckt man sie nacheinander. Nach dem Erkalten bestreicht man einen Boden mit Apfelkompott, legt den zweiten darauf und bestreicht ihn mit Himbeermarmelade, legt den dritten Boden darauf und übergießt alles mit einem Zuckerguß, der aus Vanille, Puderzucker und etwas Rum hergestellt wurde. Die Torte kann schließlich mit eingemachten Früchten garniert werden.

15. Sächsischer Speckkuchen.

200 g Weizenmehl, 200 g Roggenmehl, 125 g Kunstbutter, 30 g Zucker, 2 Eidotter, 1/8 l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Belag: 275 g Speck, in kleine Würfel geschnitten, 5 g Kümmel, 40 g Zucker.

Aus dem Mehl, der zerlassenen Butter, dem Zucker und den übrigen Zutaten bereitet man einen glatten Teig, in den man zum Schluß die gut aufgelöste Hefe mengt. Der Teig wird hierauf mit den Händen kräftig durchgeknetet. Nach dem Aufgehen an einem warmen, zugfreien Ort drückt man ihn in eine flache Kuchenpfanne, formt einen Rand und läßt ihn in der Form abermals aufgehen. Den mit Speck, Kümmel und Zucker belegten und bestreuten Kuchen bäckt man bei starker Ofenhitze etwa 3/4 Stunde.

16. Mohnkuchen.

1 Pfd. Mehl, 100 g Kunstbutter, 125 g Zucker, 1/4 l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Füllung: 150 g Grieß, 100 g Kunstbutter, 150 g Zukker, 1 l Milch, 150 g fein gemahlenen, blauen Mohn, 100 g Sultaninen, 2 Eier.

Zum Begießen und Bestreuen: $^1/_4$ l Milch, 50 g Puderzucker.

Aus dem Mehl, der weichen Butter und den übrigen Zutaten bereitet man einen Teig, dem man zuletzt die in der Hälfte der Milch gut aufgelöste Hefe zusetzt. Den gut verarbeiteten Teig läßt man an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen. Hierauf gibt man ihn messerrückenstark in eine Springform und läßt den Teig nochmals aufgehen.

In dieser Zeit kocht man 1 l Milch, gibt unter ständigem Rühren den Grieß, den Zucker und die Butter in die kochende Milch. Wird der Brei dick, so nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn erkalten. Von dem erkalteten Grießbrei behält man $^1/_2$ Tassenkopf voll zurück, mengt den Mohn und die Sultaninen darunter und füllt diese Masse auf den in der Springform aufgegangenen Teig. Unter den übrigen Grießbrei werden die Eigelb, noch etwas Milch und zum Schluß das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß gerührt. Diesen Guß gibt man gleichmäßig auf den Kuchen und bäckt bei guter Ofenhitze. Nach dem Backen wird auf den Kuchen noch $^1/_4$ l gekochte heiße Milch verteilt und Puderzucker darauf gestreut.

Kuchen auf Blechen

(mit Vorteig).

17. Mecklenburger Kaffeekuchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 125 g Zucker, 1 Ei, $^1/_4$ l Milch, 25 g Zitronat, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Belag: $^1/_2$ Pfd. Rosinen, 125 g Naturbutter, 100 g Zucker, 5 g Zimt.

Die gut aufgelöste Hefe wird mit Mehl zu einem Vorteig angesetzt, den man zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen läßt. Hierauf verrührt man die Butter und die anderen Zutaten mit dem Mehl und mengt zuletzt den Vorteig unter. Der gut geknetete Teig wird ausgerollt auf ein Blech gebracht und zum Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort gestellt. Den Rand des Teiges formt man zu einer Wulst und belegt diese dicht mit Rosinen. Hierauf wird auf das Innere die zerlassene Butter gestrichen und der Kuchen dick mit Zucker und Zimt bestreut. Bei mittelmäßiger Ofenhitze ist er in etwa 20 Minuten fertig gebacken.

18. Mandelstollen.

2 Pfd. Mehl, 250 g Kunstbutt r oder 160 g reinen Rindertalg, 250 g Zucker, $^1/_2$ l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 125 g gehackte Mandeln, 1 Prise Muskatblüte, 1 Prise Salz und 80 g Hefe.

Zum Bestreichen und Bestreuen der Stollen: 50 g Naturbutter, 80 g Puderzucker.

Ist der wie beim Napfkuchen bereitete Vorteig aufgegangen, mengt man das übrige Mehl, die Butter oder den ausgelassenen, aber abgekühlten Rindertalg und die anderen Zutaten nach und nach unter und verarbeitet alles zu einem glatten Teig, den man an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen läßt. Hierauf formt man zwei Stollen, die nochmals aufgehen müssen, und bäckt sie bei gleichmäßiger Ofenhitze. Die Stollen werden in warmem Zustande mit Naturbutter bestrichen und mit Puderzucker oder Zucker bestreut.

19. Sächsische Christstollen.

2 Pfd. Mehl, 200 g Kunstbutter oder 125 g reinen Rindertalg, 200 g Zucker, $^1/_2$ l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 90 g gehackte süße Mandeln, 10 g gehackte bittere Mandeln, 1 Prise Muskatblüte, 1 Likörgläschen Rum, 1 Prise Salz und 80 g Hefe.

Zum Bestreichen und Bestreuen der Stollen: 50 g Naturbutter, 80 g Puderzucker.

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei Mandelstollen.

20. Thüringer Christstollen.

2 Pfd. Mehl, 300 g Kunstbutter, 200 g Zucker, $^1/_2$ l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 250 g Sultaninen, 100 g gehackte Mandeln, 100 g feingeschnittenes Zitronat, 1 Prise Salz und 80 g Hefe.

Zum Bestreichen und Bestreuen der Stollen: 50 g Naturbutter, 80 g Puderzucker.

Die Teigzubereitung ist die gleiche wie bei Mandelstollen. Zu dem gut verarbeiteten Teig gibt man zuletzt die Sultaninen, die Mandeln und das Zitronat hinzu. (Diese Zutaten kann man nach Belieben einschränken.) Den Teig, der ziemlich fest sein muß, läßt man an einem warmen, zugfreien Ort etwa 1 Stunde aufgehen, formt hierauf zwei Stollen, die nochmals aufgehen müssen. Bei mäßiger Ofenhitze bäckt man die Stollen etwa 1 Stunde und bestreicht sie noch warm mit zerlassener Naturbutter und streut Puderzucker darüber.

21. Elberfelder Krengel.

1 Pfd. Mehl, 250 g Kunstbutter, 75 g Zucker, 2 Eier, $^1/_8$ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Füllung: 125 g gewaschene Korinthen, die man auch durch 2 Tassen Obstmarmelade oder Gelee ersetzen kann, 4 g Zimt, 50 g Zucker.

Zum Bestreichen: 50 g Naturbutter.

Nachdem der wie beim Napfkuchen bereitete Vorteig aufgegangen ist, gibt man die übrigen Zutaten nach und nach hinzu und vermengt alles zu einem glatten Teig. Diesen rollt man fingerdick aus, legt ihn auf ein Blech und läßt ihn an einem

warmen, zugfreien Ort aufgehen. Hierauf wird der Teig mit Zimtzucker und Korinthen bestreut oder mit Obstgelee bestrichen, vorsichtig zusammengerollt, zu einem offenen Kranz geformt, mit Butter bestrichen und $^3/_4$ Stunde bei nicht zu starker Ofenhitze gebacken.

22. Zuckerschnecken.

$1^1/_2$ Pfd. Mehl, 30 g Kunstbutter, 90 g Zucker, $^3/_8$ l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Zum Bestreichen und Bestreuen: 50 g Kunstbutter, 100 g Zucker, 100 g Korinthen.

Zum Zuckerguß: 80 g Puderzucker und etwas Rosenwasser.

Aus Mehl und der in Milch gut aufgelösten Hefe bereitet man den Vorteig, der zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen muß. Zu dem aufgegangenen Vorteig gibt man nach und nach die übrigen Zutaten hinzu und knetet alles zu einem gleichmäßigen Teig durch. Diesen rollt man nicht zu dünn aus, bestreicht die ausgerollte Teigplatte mit zerlassener Kunstbutter und bestreut sie mit Zucker und Korinthen. Hierauf rollt man den Teig zu einer Rolle auf und schneidet diese in 1 Zentimeter starke Scheiben, die man auf einem Kuchenblech an einem warmen, zugfreien Ort nochmals aufgehen läßt. Bei starker Ofenhitze bäckt man die Schnecken schnell und bestreicht sie noch warm mit Zuckerguß. Zuckerguß entsteht, indem man Puderzucker mit etwas Rosenwasser oder Wasser auf dem Feuer dünnflüssig rührt. Mit einem Pinsel wird der Zuckerguß aufgestrichen.

23. Pfefferkuchen.

2 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Kunsthonig, 10 g Kardamom, 10 g gestoßenen Zimt, 1 Prise gestoßene Nelken, 1 Prise Pfeffer, 30 g gereinigte Pottasche, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Die Hefe wird in $^1/_8$ l lauwarmem Wasser aufgelöst und mit wenig Mehl zu einem weichen Vorteig verarbeitet, der zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen muß. Fällt der Teig beim Berühren in sich zusammen, so ist er reif, und man mengt nun den mit dem Zucker aufgekochten Kunsthonig, der aber nach dem Aufkochen wieder erkaltet sein muß, unter. Hierauf wird das übrige Mehl, die weiche Butter und das Gewürz untergemengt und alles zu einem glatten, nicht zu festen Teig verarbeitet. Diesen läßt man zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort etwa 1 Stunde aufgehen. Der Teig wird hierauf dünn ausgerollt und mit Formen ausgestochen. Den ausgestochenen Teig läßt man auf einem Blech an einem warmen, zugfreien Ort nochmals aufgehen und bäckt ihn bei starker Ofenhitze schnell.

Kuchen auf Blechen

(ohne Vorteig).

24. Schlesischer Brünkel- oder Streuselkuchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g geklärte Kunstbutter, 125 g Zucker, $^1/_4$ l Milch, 1 Prise Muskatblüte, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Belag: 300 g Mehl, 250 g geschmolzene Kunstbutter, 200 g Zucker, 50 g grobgestoßene Mandeln oder etwas Mandelessenz, 5 g Zimt.

Aus dem Mehl, der Milch und der Hälfte der in Milch und Zucker gut aufgelösten Hefe bereitet man einen Teig, den man während des Aufgehens zweimal gut durchknetet. Hierauf gibt man die Butter, den Zucker und die andere Hälfte der aufgelösten Hefe hinzu, knetet nochmals durch und rollt den Teig auf ein Kuchenblech aus.

Für die Streusel mengt man die geschmolzene Butter, den Zucker, die grobgestoßenen Mandeln oder Mandelessenz, den Zimt und das Mehl gut durcheinander und streut dieses Gemisch gleichmäßig über den Kuchen. Hierauf läßt man den Kuchen an einem warmen, zugfreien Ort nochmals aufgehen. Zum Schluß wird der Kuchen mittels einer Feder mit zerlassener Butter bestrichen und schnell bei guter Ofenhitze gebacken.

25. Norderneyer Butterkuchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g geklärte Kunstbutter, 125 g Zucker, $^1/_4$ l Milch, 125 g gewaschene Korinthen, 1 Prise Muskatblüte, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Zum Bestreichen und Bestreuen: 100 g Naturbutter, 100 g Zucker, 5 g Zimt.

Der Teig wird wie beim Streuselkuchen mit der kleinen Abweichung hergestellt, daß die gewaschenen Korinthen beim zweiten Durchkneten des Teiges zugesetzt werden. Der ausgerollte Teig wird mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

26. Bienenstich.

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 125 g Zucker, $^1/_4$ l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Zum Bestreichen: 125 g Kunstbutter, 125 g Zucker, 125 g geriebene süße Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Zubereitung ist die gleiche wie beim Butterkuchen. Zum Bestreichen des Kuchens bereitet man folgende Masse: Die Butter wird flüssig gemacht und muß mit den geriebenen Mandeln, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischt, einmal aufkochen. Die Masse wird warm auf den ausgerollten Teig gestrichen, der hierauf an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen muß. Den Kuchen bäckt man bei starker Ofenhitze sehr schnell, damit er nicht austrocknet.

27. Pflaumenkuchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g geklärte Kunstbutter, 125 g Zucker, 1 Ei, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Belag: 5 Pfd. Pflaumen, 125 g Naturbutter oder Kunstbutter, 100 g Zucker, 5 g Zimt.

Die Zubereitung geschieht wie beim Butterkuchen. Die geputzten Pflaumen werden in etwas Butter in einem Topfe erwärmt. Hierauf legt man sie mit der Innenseite nach oben dicht auf den Kuchen, der vorher mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut worden war. Den aufgegangenen Kuchen bäckt man schnell bei guter Ofenhitze.

28. Apfelkuchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g geklärte Kunstbutter, 125 g Zucker, 1 Ei, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Belag: 5 Pfd. Aepfel, 125 g Naturbutter oder Kunstbutter, 100 g Zucker, 5 g Zimt.

Die Zubereitung geschieht wie beim Butterkuchen. Die in 8 Teile geschnittenen Aepfel werden in einem Topf mit etwas Butter erwärmt und auf den ausgerollten Teig gelegt. Im übrigen verfährt man genau wie beim Pflaumenkuchen.

29. Käsekuchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g geklärte Kunstbutter, 125 g Zucker, 1/4 l Milch, 1 Prise Muskatblüte, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Belag: 1 1/2 Pfd. frischen Quark (weißer Käse), 125 g Naturbutter, 100 g Zucker, 2 Eier, 250 g gewaschene Korinthen, 5 g Zimt.

Die Teigzubereitung ist die gleiche wie beim Streuselkuchen. Der auf dem Blech aufgegangene Teig wird mit der gut verrührten angewärmten Masse aus Quark, zerlassener Butter, Zucker, Eiern, Korinthen und Zimt belegt und bei guter Ofenhitze schnell gebacken.

30. Reiskuchen.

1 Pfd. Mehl, 150 g Kunstbutter, 200 g Zucker, 1/4 l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 50 g feingeriebene Mandeln, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Als Belag: 1/2 Pfd. Reis, 160 g Zucker, 5 Eier, 1 1/2 l Milch, 100 g geriebene Mandeln, 200 g feingewiegte Sultaninen.

Die Butter wird zu Schaum verrieben und mit dem Zucker, dem Salz und der Zitronenschale verrührt. Hierauf gibt man abwechselnd die übrigen Zutaten hinzu. Zum Schluß mengt man die gut aufgelöste Hefe unter und verarbeitet alles zu einem glatten Teig. Den auf das Blech gebrachten Teig läßt man an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen.

Der Reis wird in 1 1/2 l Milch, der man etwas Salz zufügt, langsam zu einem steifen Brei gekocht. Inzwischen rührt

man die Eidotter mit dem Zucker schaumig, gibt die Mandeln und Sultaninen darunter und verrührt die Masse mit dem erkalteten Reisbrei. Hierauf werden die zu Schnee geschlagenen Eiweiß untergemengt, und es wird nun diese Reismasse gleichmäßig auf den Teig gelegt. Der Kuchen soll bei mäßiger Ofenhitze gebacken werden.

31. Kaffeekranz.

1 Pfd. Mehl, 200 g Kunstbutter, 75 g Zucker, 2 Eier, 1/8 l Milch, etwas abgeriebene Zitronenschale, 25 g gehackte Mandeln, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Füllung: 75 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 70 g gewaschene Korinthen, 70 g gewaschene Rosinen, 25 g gehackte Mandeln, 5 g Zimt.

Die Zubereitung des Teiges ist die gleiche wie beim Reiskuchen. Der Teig wird nach dem Aufgehen nicht zu dünn ausgerollt und mit dem Gemisch aus Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Korinthen, Rosinen, Mandeln und Zimt belegt, zu einer Wurst zusammengerollt und zu einem Kranz zusammengelegt. Nach dem abermaligen Aufgehen bestreicht man den Kranz mit lauwarmem Wasser, streut die restlichen Mandeln auf und bäckt ihn bei guter Ofenhitze 3/4 Stunde.

32. Geburtstags-Apfelstrudel.

300 g Mehl, 100 g Kunstbutter, 80 g Zucker, 1 Ei, 1/8 l Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe.

Als Füllung: 100 g Weizenmehl, 5 Pfd. Aepfel, 175 g Zukker, 50 g gewaschene Korinthen, 60 g feingehackte Mandeln, etwas gestoßene Vanille.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Aus dem Mehl, der Butter und den übrigen Zutaten, von denen man die gut aufgelöste Hefe zuletzt untermengt, wird ein ziemlich fester Teig gemacht. Diesen läßt man an einem warmen, zugfreien Orte aufgehen und rollt ihn möglichst dünn aus. Der Teig wird nun mit Mehl bestreut und mit Apfelscheiben belegt. Auf diese gibt man Zucker, Vanille, Korinthen und Mandeln und rollt den Teig zu einer Wurst zusammen. Der nochmals aufgegangene, mit gequirltem Eigelb bestrichene Apfelstrudel wird bei mittelmäßiger Ofenhitze gebacken.

33. Hörnchen.

1 Pfd. Mehl, 100 g Kunstbutter, 75 g Zucker, 1 Ei, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Füllung: 125 g Naturbutter oder Obstmarmelade.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Die Zubereitung geschieht wie beim Apfelstrudel. Der Teig wird nach dem Aufgehen ausgerollt und zu kleinen Dreiecken zerschnitten. Auf diese legt man je ein Stückchen Butter oder Obstmarmelade und formt sie zu Hörnchen, nachdem man die

Teigstückchen von der breiten Seite aus zusammengerollt hat. Die Hörnchen läßt man nochmals aufgehen, bestreicht sie hierauf mit gequirltem Eigelb und bäckt sie etwa 10 Minuten bei mäßiger Ofenhitze.

Schmalzgebackenes

(mit Vorteig).

34. Berliner Pfannkuchen.

$1^1/_2$ Pfd. Mehl, 100 g Kunstbutter, 120 g Zucker, 2 Eier, $^1/_4$ l Milch, 1 Prise Salz und 80 g Hefe.

Als Füllung: 1 Pfd. Marmelade.

Als Backfett: $1^1/_2$ Pfd. Schmalz.

Zum Bestreuen: 125 g Zucker.

Von der Hälfte der lauwarmen Milch, in welcher man die Hefe aufgelöst hat, wird mit Mehl ein weicher Vorteig oder Hefenstück bereitet, welchen man an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen läßt. Zu dem gegorenen Vorteig gibt man nach und nach die übrigen Zutaten hinzu, knetet so lange gut durch, bis ein glatter, fester Teig entsteht. Diesen läßt man an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen, zerteilt ihn und rollt die einzelnen Stücke zwischen den Handflächen zu Würsten aus. Diese schneidet man in 3 Zentimeter starke Scheiben, in jede Scheibe bohrt man eine Oeffnung und füllt in diese Marmelade. Die Oeffnung drückt man wieder zu und läßt die Pfannkuchen, mit der Einfüllseite nach unten auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, noch einmal aufgehen. Die Pfannkuchen werden hierauf in heißem Schmalz schwimmend auf beiden Seiten hellbraun gebacken und in noch heißem Zustande mit feinem Zucker bestreut.

Die Zutaten können in bestimmten Grenzen abgeändert werden. Wir geben noch ein Rezept an:

1 Pfd. Mehl, 60 g Kunstbutter, 80 g Zucker, 1 Ei, $^1/_4$ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Füllung: 350 g Marmelade.

Als Backfett: $1^1/_2$ Pfd. Schmalz.

Zum Bestreuen: 100 g Zucker.

35. Bayerische Küchle.

2 Pfd. Mehl, 60 g Kunstbutter, 150 g Zucker, 2 Eier, $^1/_2$ l Milch, 1 Prise Salz und 70 g Hefe.

Als Backfett: $1^1/_2$ Pfd. Schmalz.

Der Teig wird wie für Pfannkuchen zubereitet. Nach dem Aufgehen formt man runde Bällchen, die man nochmals aufgehen läßt, und zieht sie dann von der Mitte aus rund auseinander. Die Küchle werden in heißem Schmalz schwimmend auf beiden Seiten braun gebacken.

36. Apfeltaschen.

1 Pfd. Mehl, 50 g Kunstbutter, 80 g Zucker, 1 Ei, $^1/_4$ l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Als Füllung: 250 g Marmelade, 120 g Zucker.

Als Backfett: 1 Pfd. Schmalz.

Die Teigzubereitung ist die gleiche wie für Pfannkuchen. Den aufgegangenen Teig rollt man nicht zu dünn aus, schneidet ihn in viereckige Stücke, gibt auf jedes etwas Marmelade und drückt die vier Ecken zusammen. Nachdem sie auf einem mehlbestaubten Tuche aufgegangen sind, bäckt man sie in Schmalz hellbraun.

37. Hamburger Apfelkuchen.

(Werden in Hamburg Silvester zum Punsch warm gegessen.)

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 180 g Zucker, $^3/_4$ l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Pfd. feingeschnittene, mit Zucker vermischte Aepfel, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Backfett: $^1/_2$ Pfd. Kunstbutter, $^1/_2$ Pfd. Schmalz.

Zum Bestreuen: 100 g Zucker.

Zu dem in bekannter Weise hergestellten, gegorenen Vorteig gibt man das übrige Mehl und die anderen Zutaten hinzu und verarbeitet alles zu einem glatten Teig, zu dem man zuletzt die feingeschnittenen, eingezuckerten und angewärmten Aepfel mengt. Den Teig läßt man an einem warmen, zugfreien Ort $^3/_4$—1 Stunde aufgehen, gibt ihn löffelweise in eine Augenpfanne und bäckt die Kuchen in siedendem Fett auf beiden Seiten hellbraun. Mit Zucker bestreut, werden die Kuchen heiß gegessen.

38. Pförtchen.

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 100 g Zucker, 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, $^3/_4$ l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 125 g Korinthen, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Backfett: $^1/_2$ Pfd. Kunstbutter, $^1/_2$ Pfd. Schmalz.

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei den Apfelkuchen, nur müssen statt der Aepfel die Korinthen unter den Teig gemengt werden. Nach dem Aufgehen wird der Teig löffelweise in der Augenpfanne in siedendem Fett auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

Die Pförtchen werden heiß mit Kompott gegessen.

39. Pförtchen mit Fleischfüllung.

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, $^3/_4$ l Milch, 100 g gehacktes Fleisch, 100 g gekochten Schinken oder Corned beef und 40 g Hefe.

Als Backfett: $^1/_2$ Pfd. Kunstbutter, $^1/_2$ Pfd. Schmalz.

Die Zubereitung geschieht in gleicher Weise wie bei den Pförtchen, nur muß statt der Zitrone und der Korinthen das Fleisch unter den Teig gemengt werden. Weiter wird mit dem Teig verfahren, wie in dem Rezept für Pförtchen angegeben.
Die Pförtchen werden heiß mit einer pikanten Tunke zu Tisch gereicht.

Verschiedenes.

40. Graham=Brot.

$^3/_4$ Pfd. Weizenschrotmehl, $^1/_4$ Pfd. Weizenmehl, 70 g Kunstbutter, $^1/_4$ l Milch, 5 g Salz und 40 g Hefe.
Die in Milch gut aufgelöste Hefe wird mit Mehl zu einem Vorteig angerührt, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Hierauf verarbeitet man den gegorenen Vorteig mit Mehl, Schrotmehl, Salz und der Butter zu einem festen Teig. Diesen legt man in eine längliche Form, läßt ihn aufgehen und bäckt ihn bei gleichmäßiger Hitze etwa 1 Stunde. Die erste halbe Stunde bedeckt man die Form mit einem Deckel.

41. Feines Weißbrot.

2 Pfd. Mehl, 125 g Schmalz, 100 g Zucker, $^1/_2$ l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.
Die Zubereitung ist die gleiche wie bei Graham=Brot. Der gegorene Teig wird bei mäßiger Ofenhitze $1^1/_2$ Stunden in der Brotkastenform gebacken.

42. Feinbrot (Bauernbrot).

4 Pfd. Roggenfeinmehl, 30 g Zucker, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.
Die Zubereitung ist die gleiche wie beim Graham=Brot. Zur Verarbeitung muß soviel Wasser genommen werden, daß ein glatter, fester Teig entsteht. Die Backzeit beträgt 2 Stunden bei mäßiger Ofenhitze.

43. Eierpfannkuchen.

1 Pfd. Mehl, 30 g Zucker, 3 Eier, $^3/_4$ l Milch, 1 Prise Salz und 15 g Hefe.
Als Backfett: 200 g Schmalz oder Kunstbutter.
Zum Bestreuen: 100 g Zucker.
Die Zutaten werden zu einem nicht zu steifen Brei verrührt. Zum Schluß gibt man die gut aufgelöste Hefe hinzu und läßt den Teig an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen. Hierauf gibt man den weichen Teig löffelweise in eine Pfanne mit heißem Fett und bäckt die kleinen Kuchen auf beiden Seiten hellbraun. Mit Zucker bestreut gibt man sie zu Tisch.

44. Plinze.

$1^1/_2$ Pfd. Mehl, 30 g Zucker, 7 Eier, 1 l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.
Zum Bestreichen und Bestreuen: 100 g Naturbutter, 125 g Zucker, 5 g Zimt.
Die Hefe wird in $^1/_4$ l lauwarmer Milch aufgelöst. Dazu rührt man allmählich die Eidotter, das Mehl und die übrigen Zutaten. Der dickflüssige Brei muß an einem warmen, zugfreien Ort etwa $^1/_2$ Stunde aufgehen. Hierauf rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter und bäckt den Teig portionsweise in der mit Speck eingeriebenen Pfanne. Die auf beiden Seiten lichtgelb gebackenen Plinze, die so dick sein sollen wie ein Messerrücken, werden mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

45. Hefepudding.

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 200 g Zucker, 2 Eier, $^3/_8$ l Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, den Saft einer halben Zitrone, 50 g gewaschene Rosinen, 5 g Zimt, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.
Die Butter wird zu Schaum verrieben und mit dem Zucker, dem Salz und der Zitronenschale verrührt. Hierauf gibt man nach und nach das Mehl und die übrigen Zutaten, zum Schluß die aufgelöste Hefe hinzu und verrührt alles zu einem glatten Teig. Diesen füllt man in eine Puddingform und läßt ihn an einem warmen, zugfreien Ort etwa 1 Stunde zum Aufgehen stehen. Hierauf wird der Teig in der geschlossenen Form im Dampfbade etwa 2 Stunden gekocht. Den Pudding genießt man mit Kompott.

46. Hamburger Hefepudding.

1 Pfd. Mehl, 150 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, $^1/_4$ l Milch, 200 g Rosinen, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.
Einen Teil des Mehles und die gut aufgelöste Hefe rührt man zu einem Vorteig an. Diesen läßt man aufgehen und verrührt ihn mit dem Mehl, der Butter und den anderen Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig. Hierauf gibt man den Teig in eine Puddingform, läßt ihn nochmals aufgehen und verfährt genau wie beim Hefepudding.

47. Thüringer Dampfnudeln.

1 Pfd. Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, 3 Eier, $^1/_4$ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.
Zum Kochen: $^1/_2$ l Milch.
Zum Bestreuen: 125 g Puderzucker.
Von einem Teil des Mehles und der in der Hälfte der Milch gut aufgelösten Hefe rührt man den Vorteig an, den man an

einem warmen, zugfreien Ort aufgehen läßt. Hierauf rührt man nach und nach das übrige Mehl, die Butter und die anderen Zutaten hinzu und knetet alles gut durch. Nach abermaligem Aufgehen des Teiges formt man kleine Bälle und legt diese in die ausgefettete Pfanne nicht zu eng nebeneinander. Die Bälle läßt man nochmals aufgehen, übergießt sie mit $1/2$ l lauwarmer Milch, deckt die Pfanne zu und läßt sie in der Bratröhre $1/4$ Stunde kochen. Hierauf nimmt man den Deckel ab und bäckt die Dampfnudeln schön braun. Sie werden dann mit 2 Gabeln aufgerissen und mit Puderzucker bestreut.

48. Thüringer Hefenklöße.

1 Pfd. Mehl, 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, $1/4$ l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Die Vorteig- und die Teigzubereitung ist die gleiche wie bei den Dampfnudeln. Den Teig läßt man an einem warmen, zugfreien Ort etwa 1 Stunde zum Aufgehen stehen, formt Klöße in der Größe einer Billardkugel und läßt diese nochmals aufgehen. Sie werden dann in Salzwasser 10 Minuten gekocht und nach dem Herausnehmen mit 2 Gabeln aufgerissen, damit der in ihnen befindliche Dampf entweichen kann.

Man kann die Klöße auch im Dampfbade kochen, sie sind dann noch schmackhafter. Man bindet ein weißes Tuch locker über einen großen Topf, legt die Klöße auf das Tuch und setzt die zugedeckten Klöße siedendem Dampf aus.

49. Birnenpfanne.

2 Pfd. Mehl, 150 g Butter, 150 g Zucker, $1/2$ l Milch, 1 Prise Salz und 70 g Hefe.

Als Füllung: 3 Pfd. Birnen.

Die Zubereitung geschieht wie bei den Dampfnudeln. Die Hälfte des aufgegangenen Teiges drückt man in eine Pfanne, legt geschälte und halbierte Birnen auf und deckt sie mit der anderen Hälfte des Teiges zu. Obenauf kommen halbe geputzte, aber ungeschälte Birnen, mit der Schale nach oben. Hierauf läßt man nochmals aufgehen und bäckt das ganze bei gleichmäßiger Ofenhitze.

50. Birnenschanze.

$1^1/_2$ Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, $3/8$ l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Als Füllung: 3 Pfd. Birnen, 30 g Zucker.

Zum Auslegen der Form: Speck.

Die in Milch gut aufgelöste Hefe wird mit Mehl zu einem Vorteig angerührt, der zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort

aufgehen muß. Hierauf mengt man die übrigen Zutaten zu dem Vorteig und verarbeitet alles zu einem ziemlich festen Teig. Diesen rollt man zu zwei Platten aus, belegt eine Auflauf- oder Springform dicht mit Speckscheiben und legt eine der Teigplatten darauf. Auf diese gibt man die in wenig Zucker und Wasser kurz angeschmorten, auf einem Sieb abgelaufenen Birnenstücke und legt die zweite Teigplatte darüber. Nach nochmaligem Aufgehen bäckt man den Auflauf bei mäßiger Ofenhitze. Mit dem erkalteten Birnensaft, der mit wenig Maismehl vorher verdickt wurde, bringt man den Auflauf zu Tisch.

51. Hefewaffeln.

300 g Mehl, 100 g Kunstbutter, 10 g Zucker, 3 Eier, $3/8$ l Milch, 1 Prise Salz und 30 g Hefe.

Zum Bestreuen: 125 g Zucker, 5 g Zimt.

Die Vorteigzubereitung geschieht in bekannter Weise. Die Butter wird zu Schaum verrieben und nach und nach mit den übrigen Zutaten verrührt. Zuletzt mengt man den aufgegangenen Vorteig unter. Der ziemlich dünnflüssige Teig muß an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen und wird hierauf löffelweise im Waffeleisen goldgelb gebacken. Noch heiß, bestreut man die Waffeln mit Zucker und Zimt.

52. Zwieback.

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 125 g Zucker, $1/4$ l Milch, 1 Prise Salz und 50 g Hefe.

Aus einem Teil des Mehles und der in Milch gut aufgelösten Hefe bereitet man einen Vorteig, den man zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen läßt. Hierauf mengt man die übrigen Zutaten darunter und knetet alles gut durch. Aus dem Teig formt man ein langes Brot. Nach dem Aufgehen bestreicht man es mit lauwarmem Wasser und bäckt das Brot bei mäßiger Ofenhitze schnell gar. Ist das Brot abgekühlt, schneidet man es in Scheiben, diese röstet man bei schwacher Ofenhitze auf beiden Seiten hellgelb.

53. Heißwecken oder Möllnsche Zwiebäcke.

(Fastnachtsessen.)

1 Pfd. Mehl, 125 g Kunstbutter, 60 g Zucker, 2 Eier, $1/4$ l Milch, 125 g Korinthen, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Als Füllung: 80 g Kunstbutter, 50 g Zucker, 5 g Zimt.

Der Teig wird wie bei den Zuckerschnecken zubereitet. Den gut durchgekneteten, festen Teig schneidet man in 7—8 Stücke, aus denen runde Bälle geformt werden. Diese läßt man auf

einem Backblech an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen, bestreicht sie mit lauwarmem Wasser und bäckt sie bei gleichmäßiger Ofenhitze hellbraun. Hierauf läßt man die Wecken abkühlen, schneidet an der Oberfläche einen runden, tiefen kegelförmigen Deckel aus, lockert innen mit dem Messer die weiße Krume etwas, füllt in die Oeffnung ein Stück Butter, etwas Zucker und Zimt, deckt den Deckel wieder auf, läßt die Wecken im Ofen nochmals so heiß werden, daß Butter und Zucker in der Oeffnung flüssig werden und das Gebäck gut durchziehen. Die Wecken werden heiß mit sehr heißer Milch zu Tisch gebracht.

Kalt, ohne Füllung als Kaffeegebäck gegessen, werden sie „Möllnsche Zwiebäcke" genannt.

54. Thüringer Wickelklöße.

1 Pfd. Mehl, 100 g Kunstbutter, 100 g Zucker, 1/4 l Milch, 1 Prise Salz und 40 g Hefe.

Zum Bestreichen und Bestreuen der Klöße: 125 g Kunstbutter, 50 g Zucker.

Die Teigzubereitung ist die gleiche wie bei den Dampfnudeln. Der gut verarbeitete, ziemlich feste Teig muß an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen und wird hierauf ausgerollt, mit heißer Butter bestrichen und mit Zucker bestreut. Der Teig wird zusammengerollt und die Teigrolle in 6—8 Zentimeter lange Stücke zerschnitten, diese legt man nicht zu eng nebeneinander in eine ausgefettete Form, läßt nochmals aufgehen, bestreicht abermals mit zerlassener Butter und bäckt die Klöße etwa 1 Stunde bei guter Ofenhitze. Mit Obst werden die Klöße serviert.

55. Champagnerbier.

10 l Wasser, 300 g braunen Kandiszucker, 30 g Hutzucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1/2 Stange Zimt und 30 g Hefe.

In einem großen Topf kocht man das Wasser, dem der Zucker zugesetzt wurde, so lange, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Ist das Wasser abgekühlt, wird die aufgelöste Hefe hinzugegeben, gut umgerührt und das Ganze fest zugedeckt, über Nacht stehen gelassen. Am anderen Tage wird die Hefe oben abgeschöpft und die Flüssigkeit vorsichtig in ein anderes Gefäß geschüttet. Dabei darf die auf dem Boden angesetzte Hefe nicht aufgerührt werden. Hierauf wird der in Stücke gebrochene Zimt, die abgeriebene Zitronenschale und der Hutzucker in die Flüssigkeit gegeben. Das Ganze läßt man einige Stunden durchziehen und füllt das Getränk in Flaschen, die fest verkorkt in den Keller gelegt werden. Nach 4—5 Tagen kann man das Getränk genießen.

Inhaltsverzeichnis

Kuchen in Formen (mit Vorteig).

1. Napfkuchen oder Rodon
2. Gugelhopf
3. Platz (feines Kuchenbrot)
4. Klöben

Kuchen in Formen (ohne Vorteig).

5. Napfkuchen oder Rodon
6. Hamburger Kuchen
7. Geschlagener Aschkuchen
8. Holländischer Korinthenkuchen
9. Gewöhnlicher Puffert oder Topfkuchen
10. Wickelkuchen
11. Korinthenplatz
12. Kartoffelkuchen
13. Kirschtorte (sehr gut)
14. Schichttorte
15. Sächsischer Speckkuchen
16. Mohnkuchen

Kuchen auf Blechen (mit Vorteig).

17. Mecklenburger Kaffeekuchen
18. Mandelstollen
19. Sächsische Christstollen
20. Thüringer Christstollen
21. Elberfelder Krengel
22. Zuckerschnecken
23. Pfefferkuchen

Kuchen auf Blechen (ohne Vorteig).

24. Schlesischer Brünkel- oder Streuselkuchen
25. Norderneyer Butterkuchen
26. Bienenstich
27. Pflaumenkuchen
28. Apfelkuchen
29. Käsekuchen
30. Reiskuchen
31. Kaffeekranz
32. Geburtstags-Apfelstrudel
33. Hörnchen

Schmalzgebackenes (mit Vorteig).

34. Berliner Pfannkuchen
35. Bayerische Küchle
36. Apfeltaschen
37. Hamburger Apfelkuchen
38. Pförtchen
39. „ mit Fleischfüllung

Verschiedenes.

40. Graham-Brot
41. Feines Weißbrot
42. Feinbrot (Bauernbrot)
43. Eierpfannkuchen
44. Plinze
45. Hefepudding
46. Hamburger Hefepudding
47. Thüringer Dampfnudeln
48. Thüringer Hefeklöße
49. Birnenpfanne
50. Birnenschanze
51. Hefewaffeln
52. Zwieback
53. Heißwecken oder Möllnsche Zwiebäcke
54. Thüringer Wickelklöße
55. Champagnerbier